ZANKER

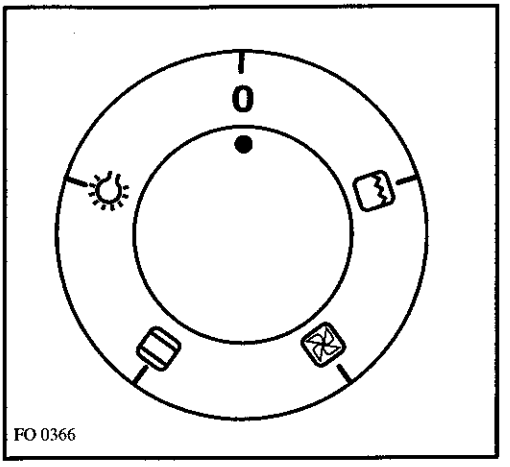
Multifunktion
Einbau-Herde
Meer-Systemen
Inbouw-Fornuizen
Fours multi-fonctions

ZKH 0014

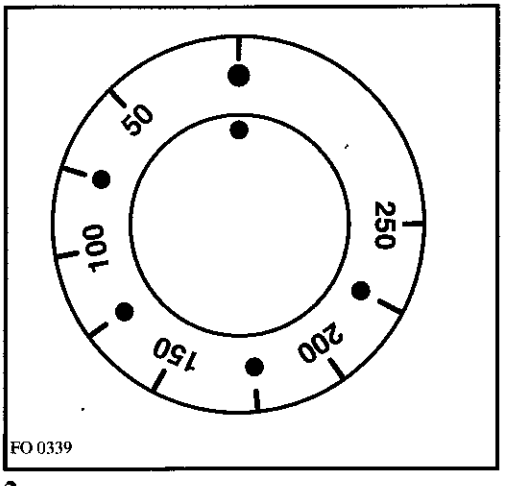
GRAFICHE MDM - Forlì

Bedienungs- und Einbauanweisungen
Gebruiksaanwijzing
Mode d'emploi

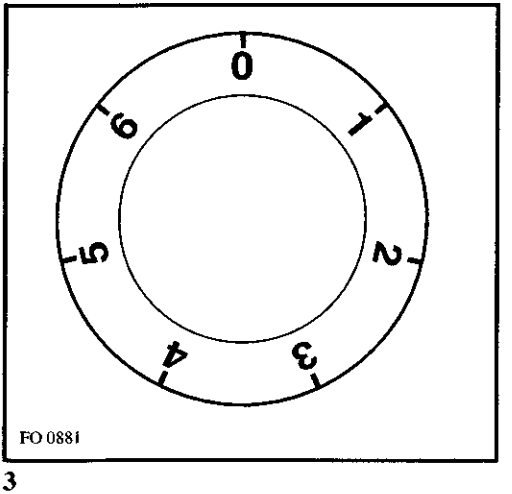
35670-5701


0
FO 0366

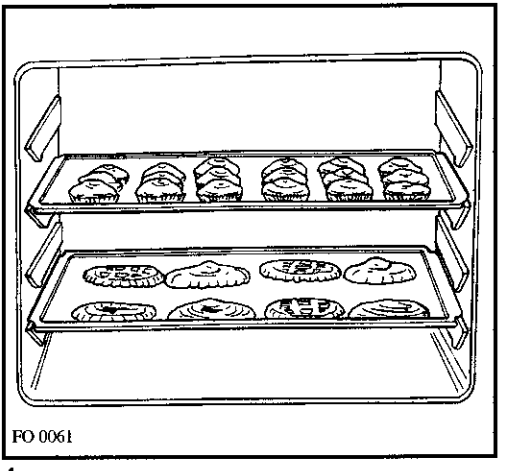
1


50
100
250
150
200
FO 0339

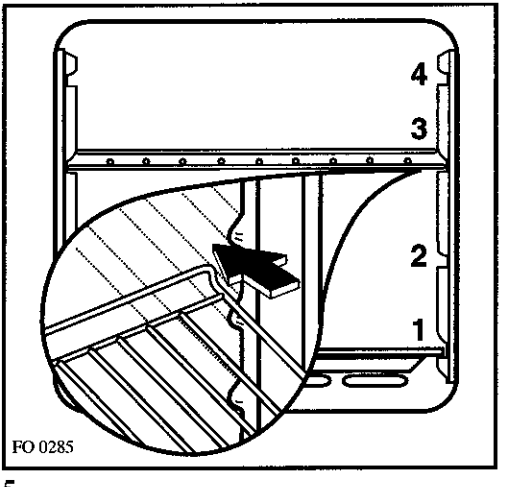
2


0
9
1
5
2
4
3
FO 0881

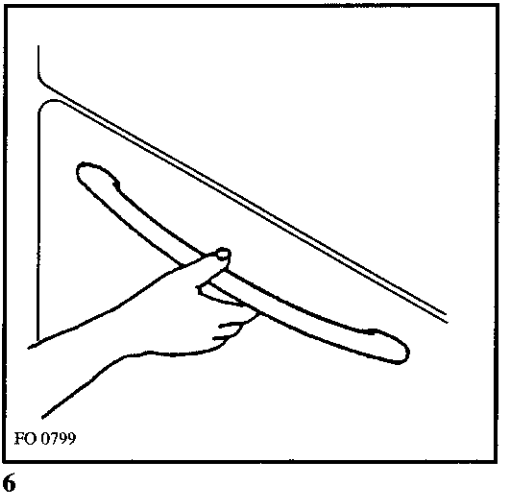
3


FO 0061

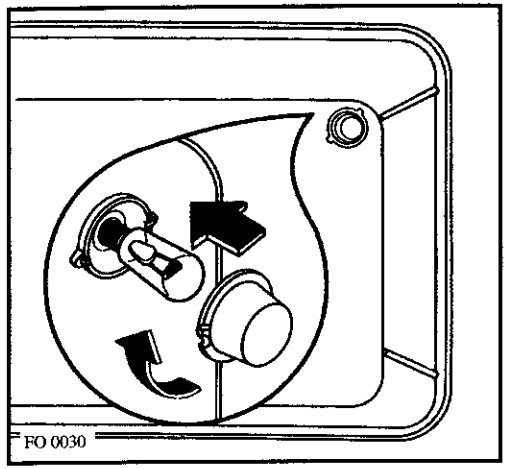
4


4
3
2
1
FO 0285

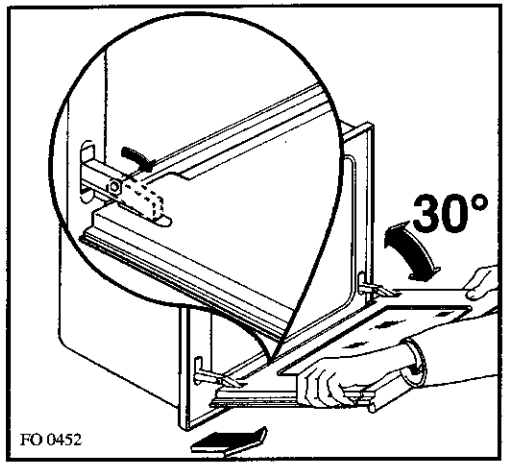
5


FO 0799

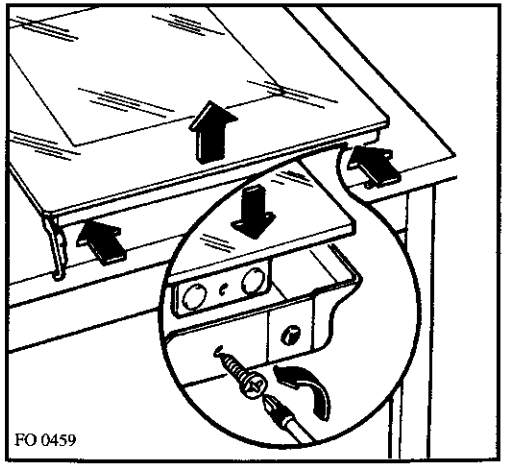
6



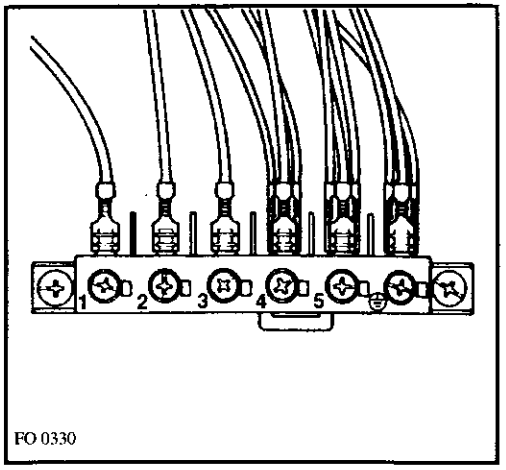
7



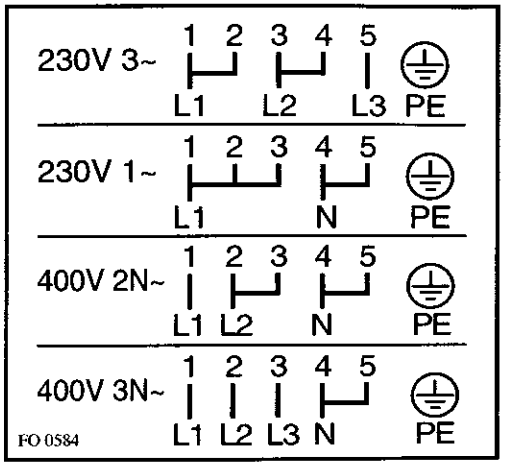
8



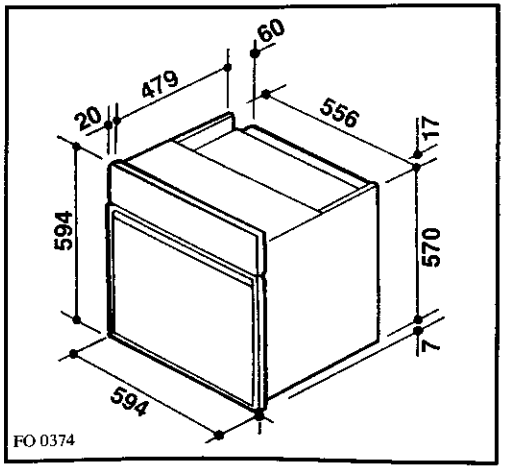
9



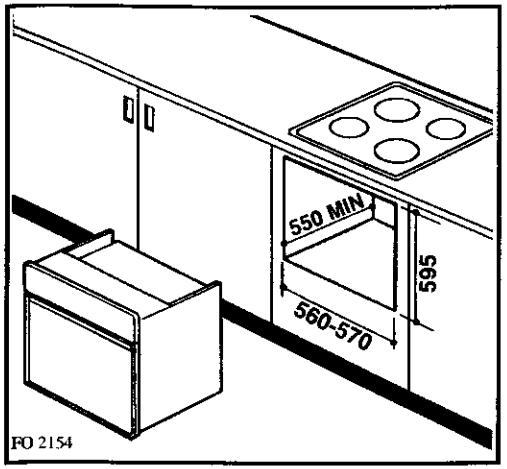
10



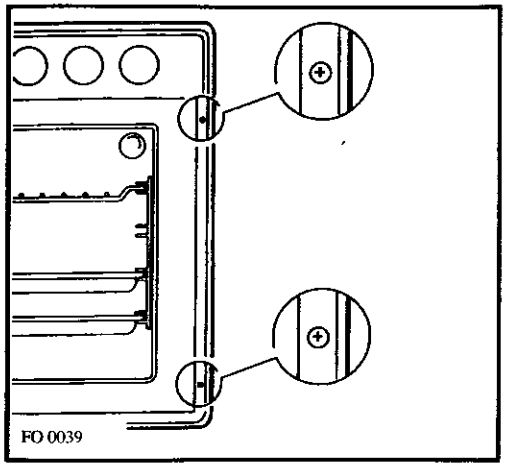
11



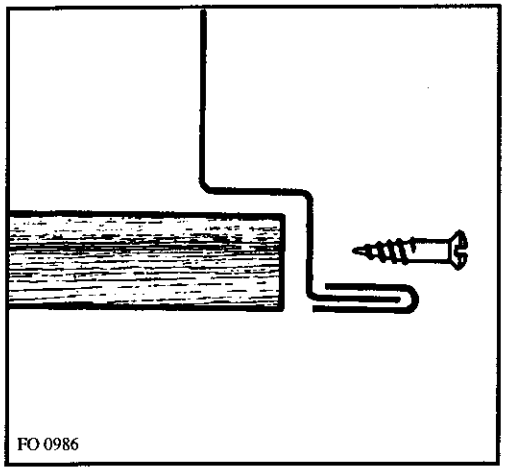
12



13



14



15

Verehrte Hausfrau

Wir freuen uns, dass auch Sie für ein Qualitätsprodukt unseres Hauses entschieden haben.
Die Bedienung und die Benutzung sind einfacf. Wir empfehlen Ihnen jedoch diese Bedienungsanleitung aufmerksam durchzulesen, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal in Betrieb setzen. In dieser Anleitung finden Sie Anweisungen für korrekte Installation, Bedienung, Gebrauch und Wartung.
Wir danken Ihnen für die Aufmerksamkeit und wünschen Ihnen einen guten Gebrauch mit dem neuen Gerät.

Mevrouw, Mijnheer,

Met de keuze en de aanschaf van dit apparaat heeft u een uitstekende kwaliteit in huis gehaald.
De bediening en het gebruik zijn eenvoudig; wij raden u echter aan dit boekje geheel te lezen alvorens u uw nieuwe aanwinst in bedrijf stelt en in gebruik neemt.
In dit boekje vindt u aanwijzingen voor de installatie, de bediening, het gebruik en het onderhoud.
Wij danken u voor de aandacht die u hieraan wilt schenken en wensen u een plezierig gebruik van dit nuttige apparaat toe.

Madame

Nous vous félicitons pour avoir choisi un produit de qualité de notre firme.
L'utilisation de cet appareil est très simple.
Néanmoins, afin de profiter au maximum des possibilités de votre nouvel appareil, nous vous suggérons de consacrer quelques instants à la lecture de cette notice.
Vous y trouverez les indications correctes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien.
Nous vous en remercions et vous souhaitons un bon usage de ce nouvel appareil.

Deutsch

WARNUNGEN UND WICHTIGE HINWEISE - EINBAUBACKÖFEN

Heben Sie auf jeden Fall die mit diesem Gerät gelieferte Gebrauchsanweisung auf. Sollte nämlich das Gerät an Dritte abgegeben oder verkauft werden, oder falls Sie das Gerät bei einem Umzug in der alten Wohung lassen sollten, ist es von größter Wichtigkeit, daß der/die neue Nutzer(in) über diese Gebrauchsanweisung und die Hinweise verfügen kann.

Diese Hinweise dienen der Sicherheit des Nutzers und seiner Mitbewohner. Lesen Sie sie also aufmerksam, bevor Sie das Gerät anschließen und/oder in Gebrauch nehmen.

- Dieses Gerät ist für den Gebrauch seitens Erwachsenen bestimmt. Es ist gefährlich, wenn Sie es Kindern zum Gebrauch oder Spiel überlassen.
- Lassen Sie die Installation und den Anschluß von einem Fachmann, gemäß den ihm dank seiner Fachkenntnis bekannten Richtlinien ausführen.
- Auch gegebenenfalls auf Grund der Installation erforderliche Modifikationen an der Stromversorgung haben durch einen Fachmann zu erfolgen.
- Es ist gefährlich Veränderungen jeglicher Art an diesem Gerät oder an seinen Eigenschaften vorzunehmen.
- Das Fett, welches beim Zubereiten im Grill oder im Backofen abtropft, kann in einem niedrigen, feuerfesten Behälter, der mit etwas Wasser gefüllt wird, aufgefangen werden; so wird die Rauchbildung und das Verbrennen des Tropffettes verhindert.
- Verwenden Sie immer Topfhandschuhe um feuerfeste, heiße Schüsseln oder Töpfe aus dem Backofen zu nehmen.
- Halten Sie Kinder fern, solange der Ofen in Betrieb ist. Auch nachdem Sie den Backofen ausgeschaltet haben, bleibt die Türe noch lange heiß.
- Dieser Backofen ist zur Zubereitung von Speisen gedacht; gebrauchen Sie ihn niemals zu Anderem.
- Falls Sie - aus welchen Gründen auch immer - Alu-Folie zur Zubereitung von Speisen im Backofen verwenden sollten, lassen Sie diese nie in direkten Kontakt mit dem Boden des Ofens kommen.
- Geben Sie bei der Reinigung des Ofens vorsichtig vor: sprühen Sie nie auf den Fettfilter (falls vorhanden), die Heizstäbe und den Thermostatfühler.
- Eine regelmäßige Reinigung verhindert die Verschlechterung des Oberflächenmaterials.
- Schalten Sie vor der Reinigung des Backofens entweder den Strom ab oder ziehen Sie den Netzstecker.
- **Stellen Sie sicher, daß die Schaltknöpfe sich in der «0» Stellung befinden wenn der Backofen nicht mehr benutzt wird.**
- Dieser Backofen wurde je nach Ausführung als Einzelgerät oder als Kombinationsgerät mit Elektroplatte für den Anschluß an jeweils 1,2 oder 3 Phasen (oder Gruppen) an 230 V hergestellt. Der Anschluß an mehr Phasen ohne Nulleiter (400 V) führt zu Zerstörung des Ofens und der angeschlossenen Kochplatten.
- Lassen Sie Überprüfungsarbeiten und/ oder Reparaturen vom Kundendienst des Herstellers oder von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst ausführen und verwenden Sie nur Original-Ersatzteile.
- Versuchen Sie nicht, das Gerät bei Funktionsstörungen oder Schäden selbst zu reparieren. Durch Reparaturen seitens ungeschulter Personen können Schäden oder Verletzungen hervorgerufen werden.

Anweisungen für den Kunden

Installation

Die Intallation muss von fachkndigem Personal vorgenommen werden, unter Beachtung der bestehenden Vorschriften. Die einzelnen Installationsarbeiten sind unter den Hinweisen für den Installateur beschrieben.
Einige Teile sind mit einem Plastikschutz überzogen. Dieser muss unbedingt vor dem Aufheizen entfernt werden.
Den Backofen vor der ersten Inbetriebnahme ca. 45 Minuten bei maximaler Einstellung aufheizen. Der dabei entstehende Geruch durch Bindemittel der Backofenisolation ist nicht zu vermeiden. Er wird erst nach mehrfacher Benutzung des Herdes völlig verschwinden.

Zusätzliche Daten für Österreich

1. Industrie Zanussi Spa
2. Modell ZKH 0014 B - ZKH 0014 W - ZKH 0014 S - ZKH 0014 X
3. Nutzinhalt des Backofens 56,5 dm^3
4. Energieverbrauch für das Anheizen 0,4 Wh
5. Energieverbrauch je Stunde im Beharrungszustand 0,6 kWh
6. Verwendete Vorschriften ÖVE-GW 1/1979

Während des Back-, Brat- und Grillvorgangs werden das Backofenfenster und die übrigen Geräteteile heiss, deshalb sollten Kinder vom Gerät ferngehalten werden. Bei Anschluss von Elektrogeräten an Steckdosen in Herdnähe, ist darauf zu achten, dass Anschlussleitungen nicht mit heissen Kochstellen in Berührung kommen oder in der heissen Backofentür eingeklemmt werden.

SCHUTZVORRICHTUNG
(Mod. ZKH 0014 X - Kodex: 35791)
Selbstverständlich entsprechen alle unsere Geräte den europäischen Sicherheitsstandards. Um jedoch auch den höchsten Sicherheitsansprüchen gerecht zu werden, und besonders, um speziell kleinere Kinder vor den Gefahren einer Verletzung durch die entstehenden Betriebstemperaturen zu schützen, ist eine Schutzvorrichtung als Sonderzubehör erhaltlich, die ein unbeabsichtigtes Berühren der Ofentür verhindert. Diese Vorrichtung kann über unser zentrales Ersatzteillager unter Angabe der Modellbezeichnung und der Produktnummer, die Sie bitte dem Typenschild entnehmen, bezogen werden. Eine Montageanleitung liegt der Schutzvorrichtung bei.

Technische Daten

Korpusmäße:	Höhe	59	cm
	Breite	56	cm
	Tiefe	55	cm
Backofen:	Höhe	33	cm
	Breite	44	cm
	Tiefe	39	cm
	Nutzinhalt	56,5	dm^3
Einstellbarer Backofen-Thermostat 50°- 250 °C		*	
Infrarot-Grill		*	
Backofen-Lampe		25	W
Motor des Heißluftgebläses		30	W
Anschlußwert:	Normal-Betrieb (Hitze oben u. unten)	1800	W
	Heißluft	1800	W
	Grill	1750	W
Gesamtanschlußwert:		1,855	kW
Betriebsspannung (50 Hz):		230	V

CE Dieses Gerät entspricht den folgenden **EWG-Richtlinien**:
- 73/23 - 90/683 (Niederspannungsrichtlinie);
- 89/336 (EMC Richtlinie);
- 93/68 (algemeine Richtlinie);
und weitere Änderungen.

HERSTELLER: ELECTROLUX ZANUSSI ELETTRODOMESTICI S.p.A.
Viale Bologna, 298
47100 FORLI' (Italien)

Die Geräte können mit folgenden Einbau-Kochmulden bzw. Glaskeramik-Einbau-Kochfeldern kombiniert werden:

Elektro-Kochmulde

Type: ZME 3027 NN - ZME 3027 EB - ZME 3027 EW

vorne links:	ø 180 mm	1500	W N
hinten links:	ø 145 mm	1000	W N
hinten rechts:	ø 180 mm	1500	W N
vorne rechts:	ø 145 mm	1500	W B
Gesamtanschlußwert		5,5	kW
Betriebsspannung (50 Hz)		230	V

Glaskeramik-Kochmulde

Type: ZME 3043 KB - ZME 3043 KW - LOGO 1 W - LOGO 1 B - LOGO 1 BL - LOGO 1 X

vorne links:	ø 180 mm	1700	W
hinten links:	ø 145 mm	1200	W
hinten rechts:	ø 180 mm	1700	W
vorne rechts:	ø 145 mm	1200	W
Gesamtanschlußwert		5,8	kW
Betriebsspannung (50 Hz)		230	V

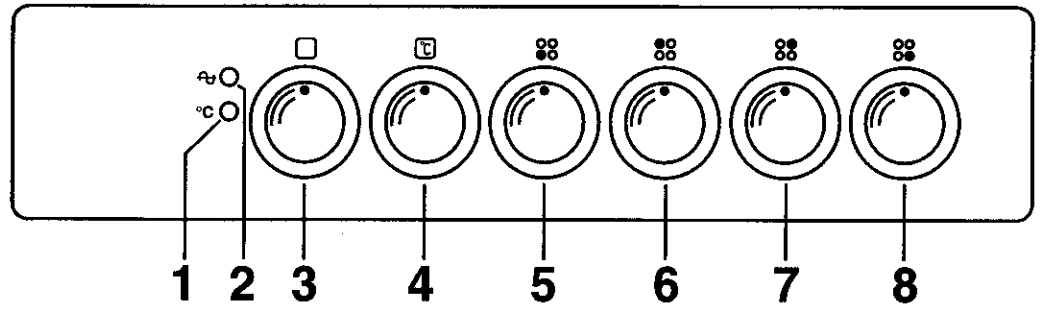
Nennheizleistung

Backofen + Elektrokochmulde	7,325	kW
Backofen + Glaskeramik-Kochmulde	7,625	kW

N = Normalplatte
B = Blitzplatte

Dieses Gerät entspricht der EWR-Richtlinie Nr. 87/308 vom 2/6/87 (Deutschland-Ausführung) bzw. der ÖVE-Richtlinie Nr. F61/84 (Österreich-Ausführung) bezüglich der Beseitigung der Funkstörungen.

Gebrauch



Bedienungsblende

1. Thermostat-Kontrollampe
2. Betriebskontrollampe
3. Knebel für den Wähler
4. Knebel für Temperaturregler (Thermostat)
5. Knebel für Kochstelle vorne links
6. Knebel für Kochstelle hinten links
7. Knebel für Kochstelle hinten rechts
8. Knebel für Kochstelle vorne rechts

Elektrischer Backofen

Bedienungsknebel
Durch Drehen des Wahlschalter-Knebels (Abb. 1) kann das geeignetste Heizsystem gewählt werden, und durch Drehen des Thermostat-Knebels (Abb. 2) kann die geeignetste Temperatur gewählt werden.

Symbole:
- Backofen-Innenbeleuchtung
- Ober-und Unterhitze eingeschaltet
- Heissluftbetrieb
- Grill

Betrieb

Normal-Beheizung
— Wahlschalter-Knebel auf drehen,
— dann Thermostat-Knebel auf die geeignete Temperatur einstellen.

Heissluft-Beheizung
— Wahlschalter-Knebel auf drehen,
— dann Thermostat-Knebel auf die geeignete Temperatur einstellen.

Grill

— Wahlschalter auf drehen,
— dann Thermostat-Knebel auf "max" einstellen und, falls notwendig nach einigen Minuten auf eine niedrigere Temperatur regeln.

Betriebskontrollampe
Sie zeigt an, daß der Backofen eingeschaltet ist.

Thermostat-Kontrollampe °C
Sie erlischt, wenn die eingestellte Temperatur im Backofen erreicht ist, und leuchtet jeweils beim Aufheizen wieder auf.

Bedienungsknebel für Kochmulde
An der Schalterblende befinden sich die Schalt-Knebel für die vier Kochmulden-Heizelemente.

Die Kochstellen werden mit einem 7-Taktschalter geregelt (Abb. 3).
Arbeitsstufen benutzt werden können:

0 = AUS
1 = Minimum
6 = Maximum

Die Zubereitung von Speisen mit Öl oder Fett wie z.B. pommes frites, darf nicht ohne Aufsicht geschehen, da Öle und Fette bei Überhitzung leicht entflammen können.

Sicherheits-Thermostat

Um gefährliche Überhitzung zu vermeiden (durch unsachgemässen Gebrauch des Gerätes oder defekte Bestandteile), ist der Backofen mit einem Sicherheits-Thermostat ausgestattet, welcher die Stromversorgung unterbricht.
Die Wiederinschaltung erfolgt automatisch bei Temperaturabfall.
Sollte der Sicherheits-Thermostat aufgrund unsachgemässen Gebrauchs des Gerätes ansprechen, genügt es, nach der Abkühlung des Ofens, die Fehlerursache zu beseitigen; spricht dagegen der Thermostat wegen eines defekte Bauteiles an, so wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Um die Backofentür zu öffnen, immer den Griff in der Mitte anpacken (Abb.6).

Praktische Hinweise zum Backen und Braten im Multifunktion-Backofen

Mit diesem Backofen sind die besten Ergebnisse beim Backen und Braten der verschiedensten Gerichte zu erzielen.

Normalbetrieb

Hitze von oben und von unten. Es wird empfohlen die mittlere Einschiebeleiste zu benutzen. Sollte das Gericht mehr Wärme von oben oder von unten benötigen, sobenutzen Sie die oberen oder die unteren Einschiebeleisten.

Das Backen mit Umluft

Die Wärmeübertragung geschieht hierbei durch heisse Luft, die von dem Lüfterrad in der Backofenrückwand in Bewegung gesetzt wird (Zwangs-Konvektion).
Damit verteilt sich die Wärme gleichmäßig und schnell im Backofen. Daher können in den verschiedenen Etagen mehrere Gerichte gleichzeitig gegart werden. Durch die ständige Luftbewegung keine Geruch-oder Geschmacksübertragung findet selbst bei unterschiedlichen Gerichten.
Bei Heissluftbetrieb können bis zu 2 Bleche Kleingebäck gleichzeitig eingeschoben werden. Beim Backen oder Garen in nur einer Etage wird empfohlen, zur besseren Beobachtung, die unteren Einschiebeleisten zu benützen.
Heisslufbetrieb eignet sich auch besonders gut zum Sterilisieren und zum Dörren von Pilzen oder Obst.

Ratschläge zum Backen:

Backgut erfordert gewöhnlich eine mässige Temperatur (150-200°C) und daher ist ein Vorheizen des Backofens von ca. 10 Minuten notwendig.
Die Backofentür nicht öffnen, bevor 3/4 der Backzeit abgelaufen ist.
Mürbeteig wird in der Springform oder auf dem Blech bis zu 2/3 der Backzeit gebacken und danach garniert, bevor er fertiggebakken wird. Diese weitere Backzeit ist abhängig von der Art und Menge der Garnitur. Rührteige müssen schwer vom Löffel reissen. Die Backzeit würde durch zuviel Flüssigkeit unnötig verlängert werden.
Werden zwei Backbleche mit Gebäck gleichzeitig in den Ofen eingeschoben, muss zwischen den Blechen eine Einschiebeleiste freigelassen werden (Abb. 4).

Werden zwei Backbleche mit Gebäck gleichzeitig in den Ofen eingeschoben, müssen die Bleche nach etwa 2/3 der Backzeit von oben nach unten getauscht und gedreht werden.

Zum Braten:
Nicht weniger als 1 kg Braten nehmen, kleinere Stücke könnten beim Braten austrokknen.
Dunkles Fleisch, das aussen gut gegart, jedoch innen noch rosa bis rot bleiben soll, muss bei höherer Temperatur (200-250°C) gebraten werden.
Helles Fleisch, Geflügel, und Fisch erfordern dagegen eine niedrigere Temperatur (150-175°C).
Die Sossenzutaten werden nur bei kurzer Garzeit gleich zu Beginn in die Bratenpfanne gegeben, andernfalls werden sie in der letzten halben Stunde zugegeben.
Ob das Fleisch gar ist, können Sie mit einem Löffel prüfen: lässt es sich nicht eindrücken, so ist es durchgebraten. Roastbeef und Filet, die innen rosa bleiben sollen, müssen bei höherer Temperatur in kürzerer Zeit gebraten werden.
Beim Garen von Fleischgerichten direkt auf dem Rost zum Auffangen des Saftes Fettpfanne in die Leiste unten einschieben.
Die Anti-Kipp-Einschiebeteile müssen wie mit Pfeil gezeigt positioniert werden. (Abb. 5).
Den Braten vor dem Anschneiden mindestens 15 Minuten stehen lassen, damit der Fleischsaft nicht ausfliessen kann.
Um die Rauchbildung im Backofen zu vermindern, empfiehlt es sich, ein wenig Wasser in die Fettpfanne zu giessen. Um Kondensbildung zu vermeiden, mehrmals Wasser zugeben. Die Teller können bis zum Servieren im Backofen bei Mindesttemperatur warmgehalten werden.

Ratschläge zum Grillen

Alle Fleischarten eignen sich zum Grillen, Ausnahme machen lediglich Wildfleisch und Hackbraten.
Fleisch und Fisch werden vor dem Grillen mit Öl bestrichen.
Je flacher das Grillgut ist, um so näher am Grillstab grillen und umgekehrt. Der Rost kann mit Wölbung nach oben oder nach unten eingeschoben werden. Um eine gute Bräunung zu erzielen, wird der Rost in die 4. Einschiebeleiste, also dicht unter den Grill geschoben.
Mit etwas Wasser in der Fettpfanne wird die Reinigung erleichtert. Fettpfanne in die erste Einschiebeleiste von unten einschieben.
Bei jedem Back-, Brat- oder Grillvorgang muss die Backofentür geschlossen bleiben.
Während des Backofenbetriebs bleibt die Backofenlampe eingeschaltet.

Achtung!
Kein Kochgeshirr bzw. Fettpfanne oder Backblech sowie Alu-Folie auf den Backofenboden stellen.
Es könnte während des Betriebs des Gerätes ein Wärmestau entstehen, der das Back-bzw. Bratergebnis nachteilig beeinflusst und das Email beschädigen kann.

Multifunktion Backofen- Brattabelle

GERICHTE	MENGE	Leiste von unten		Temperatur °C		Garzeit Stunden Minuten
		Heißluft Betrieb	Normal Betrieb	Heißluft Betrieb	Normal Betrieb	
Rindfleisch						
Rinderbraten	1 Kg.	2	2	180	190	2.00-2.15
Roastbeef: halb durch (englisch)	x cm Dicke	2	2	200*	210*	0.04-0.05
Roastbeef: rosa (medium)	x cm Dicke	2	2	200	210	0.06-0.08
Roastbeef: durch (well done)	x cm Dicke	2	2	180	210	0.10-0.12
Schweinefleisch						
Schulterbraten mit Schwarte	1 Kg.	2	2	160	180	2.00-2.30
Haxen	je 1 Kg.	2	2	160	180	1.45-2.00
Lendenbraten	750 gr	2	2	180*	190*	0.45-1.00
Kalbfleisch						
Kalbsbraten	1 Kg.	2	2	180	190	1.45-2.00
Haxen	1 Kg.	2	2	160	180	2.00-2.15
Lammfleisch						
Keulenbraten	1 Kg.	2	2	180	190	1.45-2.00
Geflügel						
Brathähnchen	1 Kg.	2 (1-3)	2	180	190	1.00-1.15
Gans	2.5-3.5 Kg.	1	1	180	200	3.00-3.50
Fasanenbraten	0.8-1.0 Kg.	2 (1-3)	2	170	190	1.00-1.30
Fisch						
Fisch, ganz	1 Kg.	2 (1-3)	3	180	200	0.45-1.00

1. Beim Heißluft-Backofen beziehen sich die Garzeiten auf die erste engegebene Eischiebleiste.
2. Wenn zwei Gerichte gebacken werden, verwenden Sie Einschiebeleisten 1 und 3.
3. Beim gleichzeitigen Backen von mehreren Gerichten, empfiehlt es sich, aufgrund der größeren Beschickung des Backofens, die angegebene Garzeiten um etwa 10 Minuten zu verlängern.
4. Beim Backen bzw. Braten von Gerichten, die mit einem Sternchen (*) gekennzeichnet sind, ist es erforderlich, den Backofen vorzuheizen (es handelt sich meistens um Hefeteige).
5. Beachten Sie, daß bei Temperaturen ab etwa 180°C, Backöle und Fette verbrennen, den Backofen beschmutzen und Rauch entwickeln. Arbeiten Sie daher vorzugsweise mit Heißluft.
6. Beim Backen auf zwei Ebenen (Backtabelle:**) werden Backwaren auf dem oberen Blech vor dem unteren Blech braun. Das obere Blech muß deshalb früher herausgenommen werden.

Multifunktion Backofen - Grill-Tabelle

Gericht	Menge	Leiste v. unten	Garzeit	
			1. Seite	2. Seite
Schweinekotelett	4-6	4	0.12	0.08
Beefsteaks	4-6	4	0.10	0.06
Würste	15-20	4	0.12	0.05
Brot zum Rösten	-	4	0.03	0.01

Die Fettpfanne ist in die Leiste von unten einzuschieben.

Backtabelle

Gebäckart	Einschub	Temperatur °C	Einschub	Temperatur °C	Backzeit Minuten
Süße Kuchen					
Napf- und Rodonkuchen	**2**	**170-180**	2	160-170	50-70
Kastenkuchen	**1**	**170-180**	2	160-170	60-70
Schlupfkuchen, Springform	2	170-180	**2**	**160-170**	45-60
Käsekuchen, Springform	**2**	**170-180**	2	150-160	60-90
Obstkuchen, Mürbeteig	2	180-190	**2**	**160-170**	50-70
Obstkuchen mit Guß	2	170-180	**2**	**160-170**	60-70
Biskuittorte*	**2**	**170-180**	2	160-170	30-40
Streuselkuchen	**2**	**180-200**	2	160-170	25-35
Obstkuchen	2	170-180	**2(1-3)****	**160-170**	40-60
Zwetschgenkuchen	2	180-200	**2(1-3)**	**160-170**	30-50
Biskuitrolle*	**3**	**170-180**	2	160-170	15-25
Rührkuchen	3	160-170	**2(1-3)**	**150-160**	25-35
Hefezopf, -kranz*	2	180-200	**2**	**170-180**	25-35
Stollen*	2	170-180	**2**	**160-170**	40-60
Apfelstrudel	2	170-180	**2**	**160-170**	50-70
Hefeblechkuchen*	2	170-180	**2**	**160-170**	40-60
Pikantes Gebäck					
Quiche	2	170-180	**2**	**170-180**	45-60
Pizza*	2	200-220	**2(1-3)****	**180-200**	30-45
Brot*	**2**	**190-210**	2	170-180	50-60
Brötchen*	**2**	**200-210**	2	180-190	30-40
Kleingebäck					
Mürbeteigplätzchen	2	170-180	**2(1-3)****	**150-160**	15-25
Spritzgebäck	3	160	**2(1-3)**	**150**	15-35
Eiweißgebäck	2	100-110	**2(1-3)****	**100-110**	60-120
Hefekleingebäck	2	180-190	**2(1-3)**	**160-170**	20-35
Blätterteiggebäck	2	180-200	**2(1-3)****	**160-170**	15-30
Windbeutel/ Eclairs	2	180-190	**2**	**170-190**	25-45
Tiefgefrorenes Gebäck					
Apfel-, Quarkstrudel	2	180-200	**2(1-3)**	**170-180**	45-60
Käsekuchen	2	180-200	**2**	**170-180**	60-75
Pizza	2	200-220	**2(1-3)**	**170-180**	15-25
Backofen-Pommes frites*	2	200-220	**2**	**170-180**	20-30
Backofenkroketten	2	200-220	**2**	**170-180**	20-30

Garzeiten

Die Garzeiten können unterschiedlich sein, aufgrund der verschiedenen Zusammenset-zung, Zutaten-und Flüssigkeitsmenge der einzelnen Speisen.
Merken Sie sich die Einstelldaten der ersten Koch- bzw. Bratvorgänge, um Erfahrung zu sammeln für die spätere Zubereitung gleicher Gerichte.
Hier finden Sie zwei Temperaturreglertabellen.
Die erste Temperaturregler-Tabelle gibt die Garzeiten, Temperaturen und Einschiebeleisten zum Backen u. Braten im Multifunktion-Backofen an.
Aus der zweiten Temperaturregler-Tabelle entnehmen Sie die jeweiligen Einstellungshinweise zum Grillen.
Aufgrund Ihrer eigenen Erfahrungen können Sie die angegebenen Werte individuell verändern.

Pflege und Wartung

Vor dem Reinigen den Backofen ausschalten und abkühlen lassen.
Das Gerät darf nicht mit einem Heißdampf- oder Dampfstrahlreiniger gereinigt werden.

Wichtig
Vor jeder Reinigungsarbeit das Gerät unbedingt spannungslos machen.
Für eine lange Lebensdauer des Gerätes ist es nötig, regelmässig folgende Reinigungsarbeiten vorzunehmen:
Durchführung nur bei abgekühltem Backofen.
Die emaillierten Teile mit Seifenlauge reinigen.
Keine Scheuermittel verwenden.
Edelstahlteile und Glasscheiben mit einem weichen Tuch trockenreiben.
Bei hartnäckigen Flecken handelsübliche Reinigungsmittel für Edelstahl oder warmen Essig benutzen.
Die Emaillierung des Backofens ist äusserst haltbar und weitgehenst unempfindlich. Die Einwirkung von heissen Fruchtsäuren (Zitronen, Pflaumen oder ähnliches) können jedoch auf der Emailoberfläche bleibende, matte und rauhe Flecken hinterlassen. Solche Flecken in der Hochglanzoberfläche der Emaille beeinträchtigen die Funktion des Backofens jedoch nicht.
Reinigen Sie den Backofen grundsätzlich nach jedem Gebrauch. Verschmutzungen lassen sich so am leichtesten entfernen. Ein weiteres Einbrennen wird damit vermieden.

Austausch der Backofenlampe

Das Gerät spannungslos mache, die Glaskappe abschrauben (Abb. 7), defekte Glühlampe austauschen.
Glühlampe: 25 W, 230 V, 50 Hz, (300°C), E14.
Glaskappe wieder anschrauben und Gerät wieder anschliessen.

Aushängen und Reinigung der Backofentür

Um die Backofentür besser reinigen zu können, empfehlen wir, diese regelmäßig abzunehmen. Gehen Sie dabei wie folgt vor: öffnen Sie die Tür vollständig: drehen Sie die Sicherungslaschen nach vorne. Danach Tür schließen bis diese an den Sicherungslaschen ansteht, Tür leicht anheben und aus der Scharnierverankerung heben. Legen Sie die Tür auf eine waargrechte Fläche;
lösen Sie die Schrauben und heben Sie die Glasscheibe leicht an; entfetnen Sie die Scheibe, indem Sie sie nach vorne wegziehen; nach der Reinigung der Glasscheibe, setzen Sie diese wieder in die Tür ein; die Tür wird in umgekehrter Reihenfolge der Schritte wieder eingesetzt.
Die Tür sitzt richtig, wenn die Hebel perfekt in die Scharniere passen.

Anweisungen für den Installateur

Einbau und Installation sind streng unter Beachtung der bestehenden Vorschriften durchzuführen.
Jegliche Eingriffe müssen bei ausgeschaltetem Gerät vorgenommen werden.
Eingriff duerfen nur von anerkannten Fachleuten durchgefuehrt werden.

Elektroanschluss

Vor dem Anschluss bitte folgendes beachten:
Die Sicherung und die Hausinstallation müssen auf die max. Belastung des Gerätes ausgelegt sein (siehe Typenschild).
Die Hausinstallation muss mit einem vorschriftsmässigen und den geltenden Vorschriften entsprechenden Erdanschluss ausgestattet sein.
Die Steckdose oder der mehrpolige Ausschalter müssen auch nach erfolgter Installation des Gerätes einfach zu erreichen sein.
Das Gerät wird ohne Netzkabel ausgeliefert, da je nach vorhandener Versorgungsart, ein Anschlusskabel mit normgerechtem Stecker erforderlich ist, welcher auf die auf dem Typenschild angegebene Belastung ausgelegt sein muss. Den Stecker in eine vorschriftsmässige Steckdose stecken. Wird der Anschluss ohne Stecker vorgenommen, oder ist dieser nicht zugänglich muss zwischen Gerät und Netzleitung ein mehrpoliger Ausschalter (z.B. Sicherungen, LS-Schalter) mit Mindestabstand zwischen den Kontakten von 3 mm angebracht werden. Das gelb-grüne Erdungskabel darf dagegen nicht durch den Ausschalter unterbrochen werden.
Das Anschlusskabel muss jedenfalls so ausgelegt sein, dass es an keiner Stelle 50°C (über der Raumtemperatur) erreicht.

Nach erfolgtem Anschluss müssen die Heizelemente geprüft werden, indem sie ca. 3 Minuten lang in Betrieb gesetzt werden. Die Erzeugerfirma lehnt jede Haftung ab, falls die Sicherheitsmassnahmen nicht beachtet werden.
Als Anschlußleitungen sind, unter Berücksichtigung des jeweils erforderlichen Nennquerschnittes, folgende Typen geeignet.
H07 RN-F
H05 RN-F
H05 RR-F
H05 VV-F

Anschluß der Klemmleiste

Das Gerät ist mit einer leicht zugäanglichen 6-poligen Klemmleiste ausgestattet, deren Brücken bereits für den Betrieb bei 400 V mit Nulleiter vorgesehen sind (Abb. 10).
Im Falle von verschiedener Neztpannung müßen die Brücken der Klemmleiste entsprechend dem Schema Abb. 11 umgelegt werden. Der Schutzleiter kommt an die Klemme ⏚. Kabel nach dem Anschluß an die Klemmleiste mit Zugentlastung befestigen.

Elektrische Verbindung mit der Kochmulde

Dieses Gerät kann mit den auf Seite 10 angegebenen Kochmulde-Modellen angeschlossen werden.
Die Steckdose für die Verbindung der Kochmulde befindet sich auf dem Herd-Gehäuse.
Aus der Einbaukochmulde sind die Verbindungskabel der Heizelemente und das Schutzleiterkabel herausgeführt; diese Kabel sind mit Steckanschluß versehen.
Stecker und Verbindungskabel in die entsprechende Steckdose des Herdes stecken.

Die Möglichkeit einer falschen Verbindung ist somit ausgeschlossen.

Einbau-Anweisungen

Zur einwandfreien Funktion des eingebauten Gerätes muss das Einbaumöbel bzw. die Einbaunische passende Abmessungen haben.
Gemäss den bestehenden Vorschriften müssen alle Teile, die den Berührungsschutz spannungsführender und betriebsisolierter Teile gewährleisten, so befestigt sein, dass sie nicht ohne Werkzeug abgenommen werden können.
Hierzu gehört auch die Befestigung eventueller Abschluss-Seiten am Anfang oder Ende einer Anbaulinie.
Der Berührungsschutz muss auf jeden Fall durch den Einbau sichergestellt sein.

Das Gerät gehört zur Klasse Y des Schutzes gegen Erwärmung der Umgebung. Das bedeutet, dass das Gerät mit seiner Rückseite bzw, mit einer Seitenwand an höhere Küchenmöbel, Geräte bzw. Wände angestellt werden kann. An die andere Seitenwand dürfen jedoch nur andere Geräte oder Möbel mit gleicher Höhe wie das Gerät angestellt werden.

Backofenmasse (Abb. 12)

Unterbau des Herdes

Die Einbaunische muss die in Abb. 13 angegeben Abmessungen haben.
Bevor das Gerät in die Nische eingeschoben wird, muss die Kochmulde angeschlossen werden (siehe betreffenden Paragraph).
Herdtür öffnen und den Herd mittels der 4 Holzschrauben, welche genau in die vorgesehenen Rahmenlöcher passen, am Möbel befestigen (Abb. 14 und 15).